

SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. Przedmiot i zakres zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest świadczenie usług cateringowych polegających na przygotowywaniu, dostarczaniu, rozładunku i wniesieniu całodziennego wyżywienia dla dzieci uczęszczających do Publicznego Żłobka „Wesoły Konik” w Kobyłce, przy ul. Wileńskiej 17, 05-230 Kobyłka.
2. Usługa obejmuje żywienie dzieci w wieku od ukończenia 10. miesiąca życia do ukończenia 3. roku życia, a w przypadkach przewidzianych przepisami prawa – do końca roku szkolnego, w którym dziecko ukończy 3. rok życia.
3. Planowana liczba dzieci objętych żywieniem wynosi od 80 do 100 dzieci, przy czym maksymalna dzienna liczba całodziennych zestawów żywieniowych wynosi 100.
4. Faktyczna liczba zamawianych zestawów będzie zależała od bieżącej frekwencji dzieci i może być niższa niż 80, w szczególności z powodu chorób, okresu adaptacyjnego, ferii, okresów świątecznych lub innych nieobecności.
5. Przez jedną porcję całodziennego wyżywienia rozumie się zestaw posiłków przeznaczony dla jednego dziecka w jednym dniu żywieniowym, obejmujący:
 - a) śniadanie;
 - b) II śniadanie, składające się przede wszystkim ze świeżych owoców;
 - c) obiad obejmujący: zupę, drugie danie, kompot;
 - d) podwieczorek.
6. Wykonawca nie zapewnia mleka modyfikowanego.
7. Zamawiający zapewnia bezpośrednie porcjowanie i wydawanie posiłków dzieciom, zastawę stołową oraz mycie, dezynfekcję i wyparzanie własnych naczyń.
8. Wykonawca odpowiada za:
 - a) przygotowanie posiłków;
 - b) dostarczenie ich w odpowiednich pojemnikach i termosach;
 - c) podział posiłków na poszczególne grupy;
 - d) wniesienie posiłków do pomieszczenia kuchennego odrębnym wejściem;
 - e) odbiór, mycie i dezynfekcję własnych pojemników oraz termosów;
 - f) zapewnienie pojemników na odpady pokonsumpcyjne;
 - g) odbiór i zgodne z przepisami zagospodarowanie resztek pokonsumpcyjnych.

II. Termin realizacji, prawo opcji i sposób zamawiania posiłków

1. Zamówienie gwarantowane będzie realizowane od dnia 14 września 2026 r. (planowany termin rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2027 r. Szacunkowa liczba dni żywieniowych w okresie zamówienia podstawowego wynosi 227 dni.
2. Usługa będzie realizowana od dnia 14 września 2026 r. (planowany termin rozpoczęcia świadczenia usługi) do dnia 31 sierpnia 2028 r., od poniedziałku do piątku, z wyłączeniem dni ustawowo wolnych od pracy oraz dni zamknięcia żłobka wynikających z harmonogramu pracy żłobka, obowiązujących przepisów prawa, decyzji organu prowadzącego, zarządzenia dyrektora żłobka lub zdarzeń uniemożliwiających funkcjonowanie placówki.
3. Zamawiający gwarantuje realizację co najmniej 50% maksymalnego zakresu zamówienia gwarantowanego, tj. 11 350 porcji całodziennego wyżywienia.
4. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji polegającego na przedłużeniu świadczenia usług na kolejny okres od dnia 1 września 2027 r. do dnia 31 sierpnia 2028 r.;
5. Skorzystanie z prawa opcji będzie uzależnione od dalszego zapotrzebowania na usługę oraz zabezpieczenia odpowiednich środków finansowych w budżecie Zamawiającego.
6. Skorzystanie z prawa opcji nastąpi na podstawie pisemnego oświadczenia Zamawiającego przekazanego Wykonawcy najpóźniej do dnia 31 lipca 2027 r.;
7. Zamawiający może nie skorzystać z prawa opcji. Nieskorzystanie z opcji nie stanowi podstawy do dochodzenia przez Wykonawcę roszczeń.
8. W okresach objętych prawem opcji obowiązywać będą wszystkie wymagania określone w niniejszym OPZ.
9. Śniadanie i II śniadanie będą przygotowywane na podstawie szacunkowej liczby dzieci przekazanej Wykonawcy w poprzednim dniu roboczym.
10. Ostateczna liczba porcji na dany dzień będzie przekazywana Wykonawcy do godziny 8:30, z podziałem na grupy, przedziały wiekowe oraz rodzaje diet.
11. Nieobecność dziecka zgłoszona po godzinie 8:30 nie powoduje zmniejszenia liczby zamówionych posiłków.
12. Dostawy będą realizowane trzy razy dziennie:
13. Opóźnienie dostawy przekraczające 30 minut będzie traktowane jako nienależyte wykonanie umowy.
Godziny dostaw:

- a) śniadanie i II śniadanie – do godziny 8:00;
- b) drugie danie obiadowe i kompot – do godziny 11:30;
- c) zupa i podwieczorek – do godziny 14:00.

III. Jadłospisy, diety i wymagania żywieniowe

1. Wykonawca będzie przygotowywał posiłki zgodnie z jadłospisem obejmującym 10 kolejnych dni żywieniowych.
2. Jadłospis musi być:
 - a) dostosowany do wieku dzieci;
 - b) zbilansowany w ujęciu 10-dniowym;
 - c) opracowany i podpisany przez dietetyka;
 - d) zgodny z aktualnymi normami żywienia dzieci w wieku do lat 3;
 - e) zatwierdzony przez Dyrektora Żłobka lub osobę przez niego upoważnioną.
3. Jadłospis należy przekazać Zamawiającemu najpóźniej na 3 dni robocze przed rozpoczęciem jego realizacji.
4. Jadłospis musi zawierać co najmniej:
 - a) datę i nazwę posiłku;
 - b) skład potraw;
 - c) gramaturę potraw lub głównych składników;
 - d) oznaczenie alergenów;
 - e) wartość energetyczną całodziennego zestawu;
 - f) informację o rodzaju diety, jeżeli dotyczy.
5. Wykonawca nie może zmienić zatwierdzonego jadłospisu bez wcześniejszej zgody Zamawiającego.
6. W sytuacji nagłej Wykonawca niezwłocznie poinformuje Zamawiającego o konieczności zmiany i zaproponuje posiłek równoważny pod względem jakościowym i odżywczym.
7. To samo danie nie może powtarzać się w okresie jednego 10-dniowego jadłospisu, z wyjątkiem podstawowych produktów stanowiących składniki różnych potraw.
8. Wykonawca zapewni w każdym tygodniu co najmniej:
 - a) jedno danie zawierające rybę;
 - b) trzy dania mięsne;
 - c) codziennie świeże owoce;
 - d) codziennie warzywa;
 - e) zróżnicowane produkty zbożowe, mleczne oraz źródła białka.
9. Wykonawca będzie przygotowywał diety eliminacyjne i specjalistyczne na podstawie informacji przekazanej przez Zamawiającego, wynikającej z zaświadczenia lekarskiego.

10. Posiłki dietetyczne:

- a) muszą być równoważne pod względem wartości odżywczej i gramatury;
- b) muszą być dostarczane w oddzielnych, szczelnie zamkniętych pojemnikach;
- c) muszą być oznaczone nazwą diety i grupą;
- d) nie mogą powodować zwiększenia ceny jednostkowej;
- e) muszą być przygotowywane w sposób ograniczający ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego alergenami.

IV. Wymagania dotyczące jakości i sposobu przygotowania posiłków

1. Posiłki muszą być przygotowywane z produktów świeżych, naturalnych, wysokiej jakości, posiadających aktualne terminy przydatności do spożycia i pochodzących z udokumentowanych źródeł.
2. Posiłki dla dzieci w wieku od 10. do 12. miesiąca życia muszą być przygotowywane odrębnie i dostosowane pod względem:
 - a) rodzaju produktów;
 - b) gramatury;
 - c) konsystencji;
 - d) wielkości i miękkości kawałków;
 - e) możliwości gryzienia i żucia;
 - f) etapu rozszerzania diety.
3. Posiłki dla dzieci do ukończenia 12. miesiąca życia muszą być przygotowywane bez dodatku soli i cukru oraz bez użycia produktów niewskazanych dla niemowląt.
4. Dzieciom nie wolno podawać produktów stwarzających zwiększone ryzyko zadławienia, w szczególności całych orzechów, całych winogron oraz twardych, nierozdrobnionych kawałków warzyw lub owoców.
5. Miód może być stosowany wyłącznie w posiłkach przeznaczonych dla dzieci powyżej 12. miesiąca życia.
6. Konsystencja posiłków musi być dostosowana do wieku i możliwości dzieci. Posiłków dla dzieci powyżej 12. miesiąca życia nie należy rutynowo miksować, jeżeli dzieci potrafią spożywać miękkie kawałki.
7. Gramatury posiłków muszą być odpowiednie dla wieku dziecka, zgodne z aktualnymi wymaganiami dla danej grupy wiekowej wynikającymi z aktualnych norm żywienia dla populacji polskiej, opracowywanych przez Instytut Żywności i Żywienia im. prof. dra med. Aleksandra Szczygła w Warszawie oraz wartościami wskazanymi w zatwierdzonym jadłospisie.

8. Żywnienie powinno pokrywać średnio około 70–75% całodziennego zapotrzebowania dziecka na energię i składniki odżywcze.
9. W jadłospisie powinny przeważać potrawy: gotowane, gotowane na parze, pieczone, duszone.
10. Nie dopuszcza się stosowania:
 - a) produktów typu instant;
 - b) gotowych dań wysokoprzetworzonych;
 - c) gotowych mrożonych potraw i półproduktów, takich jak gotowe pierogi, krokiety, gołąbki lub klopsy;
 - d) kostek rosołowych i gotowych koncentratów zup lub sosów;
 - e) glutaminianu sodu i innych wzmacniaczy smaku;
 - f) mięsa oddzielonego mechanicznie – MOM;
 - g) wyrobów mięsnych zawierających MOM;
 - h) produktów typu fast food;
 - i) tłuszczów częściowo utwardzonych;
 - j) napojów gazowanych, energetyzujących i przygotowywanych z proszku;
 - k) produktów o nieudokumentowanym składzie lub pochodzeniu.
 - l) produktów mrożonych - nie dotyczy naturalnych mrożonych warzyw i owoców.
11. W przypadku stwierdzenia braków, pomyłek lub niezgodności dostarczonych posiłków z zamówieniem, jadłospisem albo wymaganiami dotyczącymi diet, Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć prawidłowe posiłki zastępcze w terminie nie dłuższym niż 30 minut od zgłoszenia przez Zamawiającego, bez dodatkowych kosztów.

V. Warunki sanitarne, transport i odpady

1. Wykonawca zobowiązany jest przygotowywać, przechowywać, transportować i dostarczać posiłki zgodnie z obowiązującymi przepisami sanitarnymi oraz zasadami:
 - a) systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli – HACCP;
 - b) Dobrej Praktyki Higienicznej – GHP;
 - c) Dobrej Praktyki Produkcyjnej – GMP.
2. Wykonawca zobowiązany jest stosować HACCP, GHP i GMP przez cały okres realizacji zamówienia, zarówno w miejscu przygotowywania posiłków, jak i podczas ich przechowywania, pakowania, transportu, rozładunku oraz przekazywania Zamawiającemu.
3. Wykonawca ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne posiłków do chwili ich prawidłowego przekazania upoważnionemu pracownikowi Zamawiającego.

4. Wykonawca musi posiadać przez cały okres obowiązywania umowy aktualne decyzje, zatwierdzenia lub wpisy właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, uprawniające do przygotowywania, przechowywania, transportowania i dostarczania posiłków.
5. Osoby mające kontakt z żywnością muszą posiadać aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych oraz odpowiednie przeszkolenie z zakresu higieny żywności.
6. Transport będzie odbywał się pojazdami Wykonawcy, spełniającymi wymagania sanitarne dotyczące przewozu żywności.
7. Posiłki muszą być przewożone w czystych, szczelnych i nieuszkodzonych termosach lub pojemnikach gastronomicznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.
8. Posiłki gorące powinny być dostarczane w temperaturze zgodnej z systemem HACCP Wykonawcy, co do zasady nie niższej niż 63°C.
9. Produkty wymagające warunków chłodniczych muszą być transportowane w temperaturze zapewniającej ich bezpieczeństwo i właściwą jakość.
10. Wykonawca odpowiada za mycie i dezynfekcję wszystkich własnych pojemników, termosów i elementów transportowych.
11. Wykonawca zapewnia pojemniki na resztki pokonsumpcyjne oraz odbiera je wraz z pojemnikami transportowymi.